

Rezept für vegane „Aktion Deutschland Hilft“-Muffins

Zutaten für 9-12 Muffins:

280g Mehl

125g Zucker

1 Prise Salz

15g Weinsteinbackpulver

halber Apfel, püriert oder 2 EL Apfelmus

100ml Brat- und Backöl

150ml Mineralwasser

150g vegane Schokotropfen zartbitter

Je 10 ml Lebensmittelfarbe in blau, gelb und rot

Für die Glasur:

370 g Puderzucker und Wasser

Je 10 ml Lebensmittelfarben in blau, gelb, rot und schwarz (schwarz könnte auch durch Schokoguss ersetzt werden)

Das benötigt ihr außerdem:

9-12 Muffin-Backförmchen

Küchenwaage

Rührgerät

Eine große Rührschüssel und mehrere kleinere Schüsseln

Pinsel und/oder Spritztüte zum Auftragen der Glasur

Zubereitung der Muffins:

- Mischt zuerst alle trockenen Zutaten: Mehl, Zucker, Backpulver und eine Prise Salz.
- Dann rührt ihr den pürierten Apfel unter. Nun mischt ihr Öl und Wasser und verrührt das zügig mit den anderen Zutaten. Als letztes mischt ihr noch die Schokotropfen unter.
- Sobald der Teig glatt verrührt ist, teilt ihr den Teig auf drei Schüsseln auf und mischt je eine der Lebensmittelfarben unter. So erhaltet ihr drei Portionen Teig, je rot, blau und gelb eingefärbt.
- Nun füllt ihr diese Teigportionen vorsichtig in Schichten übereinander in die Muffinförmchen und backt die Muffins bei 180°C Umluft für 20 - 25 Minuten.

Die Glasur:

Während die Muffins im Ofen sind, könnt ihr die Glasur vorbereiten:

- Hier benötigt ihr fünf Portionen, die ihr jeweils in den Farben rot, blau, gelb und schwarz einfärbt, eine Portion bleibt weiß. Vom weißen Zuckerguss benötigt ihr am meisten, denn der dient der Grundierung.
- Nehmt dazu fünf kleine Schüsseln oder Tassen und füllt in diese jeweils 60g Puderzucker (in die Schüssel für den weißen Zuckerguss füllt ihr 120g Puderzucker).
- Nun gebt jeweils nach und nach einen Esslöffel Wasser und die Lebensmittelfarbe dazu (für den weißen Zuckerguss 2 EL Wasser) und rührt die Mischung glatt. Gebt die Flüssigkeiten vorsichtig dazu, damit der Zuckerguss nicht zu flüssig wird.
- Sobald die Muffins gut abgekühlt sind, könnt ihr mit der Glasur loslegen. Fangt mit einer Schicht weißen Zuckerguss als Grundierung an und lasst diesen gut trocknen.
- Danach verziert ihr die Muffins in den „Aktion Deutschland Hilft“-Farben rot, blau, gelb und schwarz. Ihr könnt beispielsweise unser Logo malen oder ihr seid selbst kreativ und denkt euch schöne Muster aus.

Viel Spaß und gutes Gelingen!